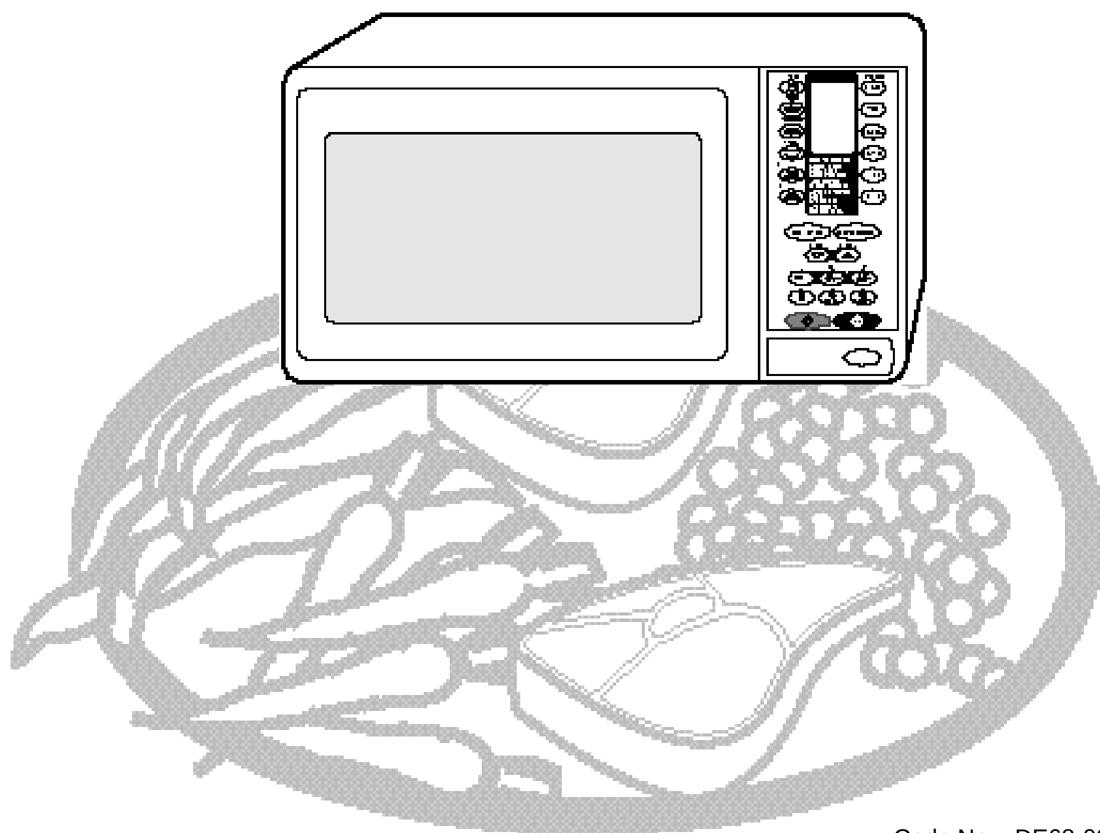


MIKROBØLGEOVN

CE101KC / CE102KTC
CE103KBC / CE104CFC

BETJENINGSVEJLEDNING



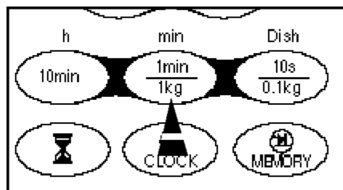
Code No. : DE68-00058A

Lyninstruktion

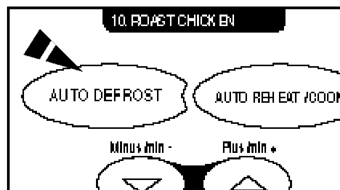




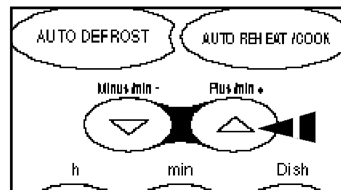




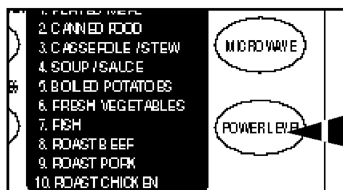
Anbring maden i ovnen.
Tryk på MICROWAVE tasten.
Vælg tilbredningstiden ved at trykke på tasterne 10min, 1min eller 10sek som ønsket.



Anbring den frosne mad i ovnen
Vælg fødevaretype ved at trykke på tasten AUTO DEFROST en eller flere gange.

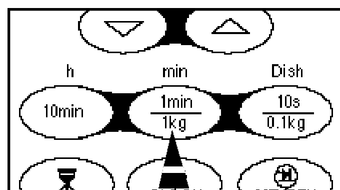


Lad maden stå i ovnen.
Tryk en gang på +1min.
for hvert minuts forlængelse.

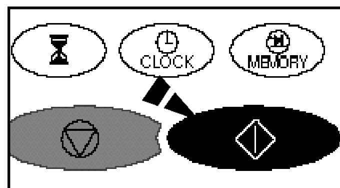


Tryk på tasten POWER LEVEL indtil den ønskede effektstyrke vises.

Resultat: Tilberedningen starter, ved udløb bipper ovnen fire gange.



Vælg den ønskede vægt ved at trykke på 1 eller 0,1 kg tasten.
Tiden øges eller sænkes ved at trykke på MIN+ eller MIN- taster-ne.



Tryk START.



De har nu erhvervet Dem en SAMSUNG mikrobølgeovn.

Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger vedrørende brugen af denne mikrobølgeovn. Brug den nødvendige tid til at studere denne vejledning, idet dette vil være en stor hjælp til at få det fulde udbytte af alle ovnens funktioner.

DK

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse

Brug af Dette Hæfte

De har netop erhvervet Dem en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange vigtige oplysninger om brugen af Deres nye mikroovn, herunder:

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Passende tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips og tilberedningsvejledninger***

Forrest i hæftet findes en lyninstruktion som beskriver tre hovedfunktioner:

- ***Tilberedning/opvarmning***
- ***Optøning***
- ***Ekstra tilberedningstid***

Hæftet indeholder ligeledes en række illustrationer af ovn og panel, således at De lettere kan finde betjeningstasterne.

Illustrationerne i step-beskrivelserne bruger fire forskellige symboler:


Tryk


Skyd


Vigtigt


Bemærk

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ EVENTUEL BESTRÅLING AF MIKROBØLGER.

Tilsidesættelse af følgende sikkerhedsforskrifter kan medføre risiko for bestråling af mikrobølger.

(a) Forsøg under ingen omstændigheder at betjene ovnen med lågen åben, forsøg aldrig at sætte ovnens sikkerhedslås ud af funktion eller at indføre nogen genstande i hullerne til låsen.

(b) Sæt aldrig genstande i klemme i lågen og hold altid lågepakningen ren og tør.
Sørg for at låge og pakninger altid er rene og aftør disse efter brug, først med en fugtig klud og derefter med en tør klud.

(c) Hvis ovnen viser tegn på beskadigelser eller fejlfunktion, må denne ikke bruges før ovnen er efterset og repareret af autoriseret personale.
Det er især vigtigt at ovnlågen lukker tæt til og at der ikke er skader på:
(1) Låge, lågepakning og tætningsflader
(2) Lågehængsler (løse eller knækkede)
(3) Forsyningsledning

(d) Ovnen må kun justeres og repareres af autoriseret servicepersonale.

Sikkerhedsforskrifter

Før tilberedning af fødevarer eller væsker i mikrobølgeovnen kontrolleres det at føgende sikkerhedsforan-staltninger er truffet.

BRUG ALDRIG metalkogegrej i mikroovnen:

- Metalbeholdere
- Service med guld eller sølvbelægning
- Stegepinde, gafler o.l.

Årsag: Der kan opstå elektriske gnistdannelser som kan skade ovnen.

OPVARM ALDRIG:

- Lufttætte eller vakuumtætte flasker, krukker, beholdere.
  Eksempel: glas til babymad.
- Lufttætte fødevarer
  Eksempel: Æg, nødder med skal, tomater

Årsag: Trykforøgelsen kan få disse til at eksplodere.

Tips: Fjern låg og perforer skind, poser o.l.

START ALDRIG ovnen når denne er tom.

Årsag: Ovnvæggene kan blive beskadigede.

Tips: Lad et glas vand stå i ovnen altid, vandet vil absorbere mikrobølgerne hvis ovnen tændes ved et uheld.

AFDÆK ALDRIG ventilationsåbningerne i siden og bagi med papir eller klæde.

Årsag: Papir eller klæde kan antændes når den varme luft suges ud fra ovnen.

BRUG ALTID ovnhandsker når der tages en tallerken ud af ovnen.

Årsag: Nogle tallerkener opsuger mikrobølger, og varmen overføres fra maden til tallerkenen, hvorfor denne bliver varm.

- For at nedsætte risikoen for ild i ovnen:
  - Opbevar ikke brændbare materialer i ovnen.
  - Fjern lukkestroppe fra plastik og papirsposer.
  - Brug ikke ovnen til at tørre aviser i.
  - Hvis der opstår røg, hold lågen lukket og afbryd ovnen eller forsyningsspændingen.

Vær særlig opmærksom ved opvarmning af væsker og babymad.

- LAD ALTID maden stå mindst 20 sekunder efter at ovnen er afbrudt, således at temperaturen kan udlignes.
- Omrør om nødvendigt under opvarmning og ALTID efter opvarmning.
- For at undgå pludselig overkogning og mulig skoldning bør der altid røres før, under og efter kogningen.

  Ved skoldning følges følgende førstehjælpsråd:

  Dyp hånden i koldt vand i mindst 10 minutter, forbind med en ren og tør forbinding, brug aldrig creme, olier eller lotion.
- Fyld ALDRIG beholdere helt op og vælg en beholder som er bredest foroven, for at undgå at væsken koger over. Flasker med smal hals kan eksplodere hvis disse overophedes.
- Kontroller ALTID temperaturen på babymad eller mælk, før dette gives til barnet.
- Opvarm ALDRIG en babyflaske med sutten på, idet denne kan eksplodere hvis den overophedes.

Pas på ikke at beskadige forsyningsledningen.

- Ledning og stik må aldrig udsættes for vand eller komme i kontakt med varme flader.
- Sæt ikke ovnen i drift, hvis ledningen er beskadiget.

Stå altid en armlængde fra ovnen når denne åbnes.

Årsag: Den varme luft som frigives kan medføre skoldning.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

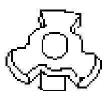
Under tilberedning bør der med jævne mellemrum kigges ind i ovnen, hvis maden er pakket ind i en-gangs beholdere, plast eller andre brændbare materialer.

VIGTIGT:

Børn bør ALDRIG tillades at bruge eller lege med mikrobøgeovnen.
Børn må aldrig efterlades alene ved ovnen når denne er i brug.
Ting som er interessante for børn bør aldrig opbevares ovenfor ovnen.

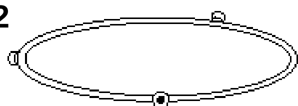
Tilbehør

Afhængigt af modellen De har købt, vil der medfølge en del tilbehør som kan bruges på flere forskellige måder.



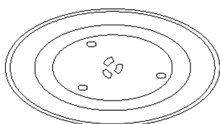
1 **Kobling**, skal placeres rigtigt på motorakslen i bunden af ovnen.

Formål: Koblingen driver den roterende glasplade



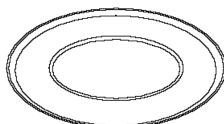
2 **Rullering,** skal placeres midt i ovnen.

Formål: Rulleringen støtter glaspladen.



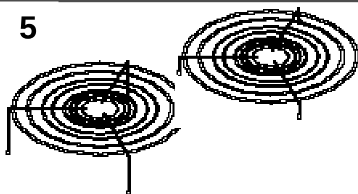
3 **Glasplade**, skal placeres på rulleringen, med centrum over koblingen.

Formål: Glaspladen fungerer som tilberedningsflade og kan let fjernes for rengøring.



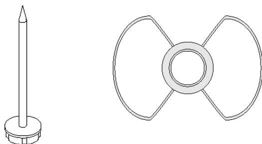
4 **Konvektionsbakke**, placeres på glaspladen.

Formål: Konvektionsbakken bruges til traditionelle eller kombinerede tilberedningsformål.



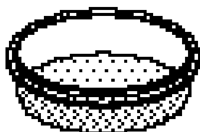
5 **Metalstativ**, (højt eller lavt) placeres på konvektionsbakken.

Formål: Stativet kan bruges ved tilberedning af to fade samtidigt. Et lille fad kan placeres på glaspladen og et andet på stativet. Stativet kan bruges ved grill, konvektion eller kombineret.



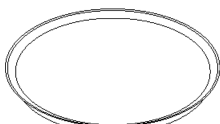
6 **Grillspyd og holder** , placeres på glasskålen (kun for CE103KBC/ CE104CFC)

Formål: Grillspyddet er en praktisk måde til grillstegning af en kylling, da kødet ikke behøver at vendes.



7 **Glasskål**, placeres på konvektionsbakken (kun for CE103KBC/ CE104CFC)

Formål: Grillopsatsen placeres i glasskålen.



8 **Skorpeplade**, placeres på glaspladen (kun for CE102KTC/CE104CFC)

Formål: Bruges til at brune maden bedre under mikro- eller kombineret grillstegning og holder bagværk og pizza dej sprødt.



BRUG ALDRIG mikroovnen uden kobling, rullering og glasplade.

Installation af ovnen

Da ovnen er meget kompakt kan denne placeres næsten hvorsomhelst, f.eks. på køkkenbord, hylde, rullebord eller bord.



For Deres egen sikkerhed skal ovnen være:

- Korrekt jordforbundet (trebenet stik)
- Tilsluttet en standard 230 volt, 50 Hz, jordforbundet stikkontakt.

1	Placer ovnen på et stabilt jævnt, vandret underlag. Lad et område på mindst 10 cm være fri omkring oven, for at tillade tilstrækkelig ventilation.
2	Bloker aldrig ventilationsåbningerne, da ovnen herved kan blive overophedet og derved afbryde for sig selv. Ovnen vil da være ude af drift indtil den er tilstrækkelig afkølet igen.
3	Fjern al emballage fra ovnen. Monter rullelejet og glaspladen, kontroller at glaspladen roterer frit.
4	Sæt det trebenede stik i stikkontakten. Hvis ledningen er beskadiget skal denne udskiftes med en tilsvarende specialledning (ref. KDK KKP 4819D eller EUROELECTRIC 1410).

ANBEFALINGER

INSTALLER IKKE ovnen i varme eller fugtige omgivelser som f.eks. ved siden af en traditionel ovn eller radiator.

Vær opmærksom på forsyningsspændingen. En eventuel forlængerledning skal have samme standard som den fastmonterede ledning.

Aftør ovnen indvendigt og lågepakningen med en fugtig klud, før ovnen tages i brug første gang.

Indstilling af Uret

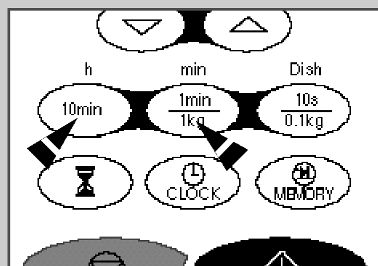
Mikrobølgeovnen har et indbygget ur, tiden kan vælges som 24-timers eller 12 timers, uret skal indstilles når:

- ***Ovnen installeres første gang***
- ***Efter strømsvigt***



Husk at stille uret om til sommer og vintertid.





1 **For at vise tiden som...** / **Tryk på ( ) tasten....**

For at vise tiden som...	Tryk på ( ) tasten....
24 timers ur	en gang
12 timers ur	to gange

2 For at indstille timetallet, tryk på "Hr" tasten det ønskede antal gange indtil det korrekte timetal vises

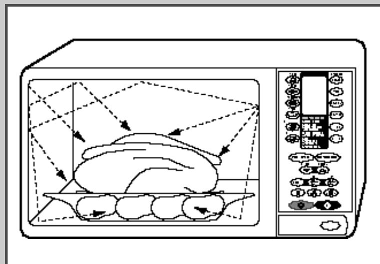
➢ Tasten kan holdes nede for at steppe hurtigt frem gennem tallene.

3 For at indstille minutterne, tryk på MIN. tasten det ønskede antal gange indtil det ønskede minuttal vises.

➢ Tasten kan holdes nede for at steppe hurtigt frem gennem tallene.

4 Når den rigtige tid vises trykkes der på( ) tasten for at starte uret.
Resultat: Den korrekte tid vises konstant, når ovnen ikke er i brug.

Sådan Fungerer en Mikrobølgeovn



Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger, den energi som frigives gør det muligt at koge eller opvarme fødevarer, uden at form eller farve ændres.

Mikroovnen kan bruges til at:

- ***Optø***
- ***Opvarme***
- ***Koge***

<u>Kogeprincip</u>

1	Mikrobølgerne som genereres af magnetronen fordeles ensartet når maden roterer på glaspladen. Herved koges maden jævnt.
2	Mikrobølgerne absorberes af maden op til en dybde på 2,5 cm. Kogningen fortsætter ved at varmen fordeles inde i maden.
3	Kogetiden varierer i forhold til opskriften og madens egenskaber, herunder: ◆ Mængde og massefylde ◆ Vandindhold ◆ Starttemperatur (kølet eller ikke)

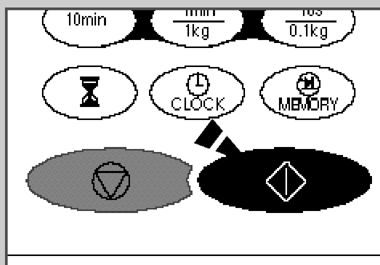


Da maden koges indefra via varmefordeling, vil kogningen fortsætte selv efter at maden er taget ud af ovnen, Det er derfor vigtigt at de hviletider som angives i opskriften, overholdes meget nøje for at sikre:

- At maden er kogt ens hele vejen igennem.
- At maden har samme temperatur hele vejen igennem.

Kontrol af ovnens funktion





Den følgende enkle procedure gør det muligt til enhver tid at kontrollere at ovnen fungerer korrekt.
Hvis der er tvivl, se skema på næste side.



- Ovnen skal være tilsluttet stikkontakten.
- Glaspladen skal være på plads i ovnen.
- Hvis der ikke bruges maksimum effekt(100%) vil vandet være længere tid om at koge.

1	Åbn lågen ved at trykke på ÅBNE knappen nederst til højre på kontrolpanelet. Placer et glas vand på glaspladen. Luk lågen.
2	Tryk på tasten MICROWAVE og sæt tiden til 4-5 minutter ved at trykke på 1min tasten det nødvendige antal gange.
3	Tryk på START tasten. <u>Resultat</u>: Ovnen varmer vandet i 4 - 5 min, hvorefter dette skulle koge.

Forholdsregler Ved Fejl Eller Problemer



Det tager altid tid at blive fortrolig med nyt udstyr. Hvis der opstår et af de nedenstående problemer, prøv da at følge vejledningen for at afhjælpe dette. Dette kan spare tid og unødig tilkald af service.

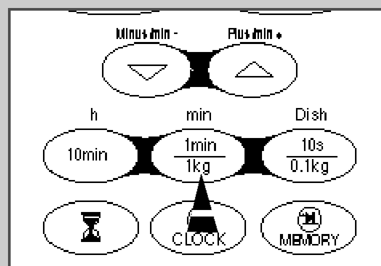
PROBLEM	KONTROL/FORKLARING/LØ SNING
◆ Kondens inde i ovnen. ◆ Luftstrøm omkring lågen ◆ Lysreflektion omkring låge og yderramme ◆ Dampudslip ved låge og ventilationsåbninger	Dette er normalt
Maden er overhovedet ikke kogt	◆ Er timeren indstillet korrekt og trykket på START? ◆ Er lågen lukket? ◆ Er sikringen sprunget ved overbelastning?
Maden er kogt enten for lidt eller for meget	◆ Var kogetiden indstillet korrekt? ◆ Var den rigtige effektstyrke valgt?
Gnister og smæld opstår i ovnen	◆ Er der brugt en tallerken med metalkant? ◆ Har De glemt en gaffel eller andet metal i ovnen? ◆ Er aluminiumsfolie for tæt på sidevæggene?
Ovnen skaber støj på radio eller fjernsyn	◆ Der kan forekomme svage forstyrrelser på radio og tv når ovnen kører, dette er normalt. Løsning: Flyt ovnen vær fra radio, tv og antenner. ◆ Hvis ovnens mikroprocessor forstyrres af støj kan det være nødvendigt at nulstille displayet. Løsning: Sluk for ovnen, tænd igen og indstil uret.

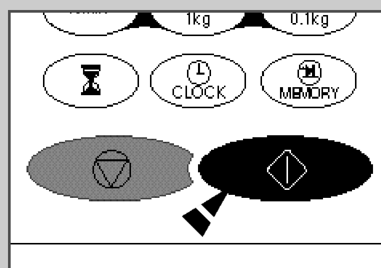
Hvis De ikke er i stand til at løse problemet efter disse instruktioner, bedes De notere:

- ***Model og serienummer, findes bagpå ovnen.***
- ***Garantibetingelserne (dato og forhandler).***
- ***En tydelig beskrivelse af problemet.***
  Derefter kan du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNG service effer salg.

Tilberedning/Opvarmning







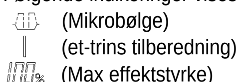
Den følgende enkle procedure forklarer hvorledes man tilbereder eller opvarmer mad.

 Vigtigt: Kontroller ALTID indstillingerne før ovnen forlades.

1 Åbn lågen ved at trykke på åbne knappen nederst til højre på panelet. Placer maden midt på glaspladen og luk lågen.

 Tænd aldrig for ovnen når denne er tom.

2 Tryk på MICROWAVE tasten.
Resultat: Følgende indikeringer vises:


(Mikrobølge)
(et-trins tilberedning)
(Max effektstyrke)

3 Vælg den korrekte effektstyrke ved at trykke på tasten POWER LEVEL indtil det rigtige procenttal vises (se nedenstående effektskema)

4 Indstil tilberedningstiden via tasterne 10 min, 1 min og 10 s
Eksempel: For en tilberedningstid på 3 min og 30 sek. trykkes der tre gange på 1 min tasten og tre gange på 10 s tasten.
Resultat: Tilberedningstiden vises.

5 Tryk på START tasten.
Resultat: Lyset i ovnen tænder og drejepladen roterer.
Tilberedningen starter og den valgte tid begynder at tælle ned.
Ved afslutning bipper ovnen fire gange og uret vises igen.

 Hvis De ønsker at opvarme en ret kortvarigt ved fuld effektstyrke kan der også blot trykkes på MORE(▲) tasten, en gang for hvert minut der skal tilberedes.
Ovnen starter omgående.
Mikrobølgefunktionen kan programmeres til at tilberede i op til to trin.

Effektskema og Tilberedningstider

Effektstyrken giver mulighed for at vælge den mængde mikrobølgeenergi som bruges og derved den nødvendige tilberedningstid for kogning, opvarmning eller optøning. Der kan væges mellem 10 effektstyrker.

Effektstyrke	Procent	Effekt	Effektstyrke	Procent	Effekt
HØJ	100%	900 W	MEDIUM	50%	450 W
SAUTER	90%	810 W	MEDIUM LAV	40%	360 W
OPVARM	80%	720 W	LAV	30%	270 W
MEDIUM HØJ	70%	630 W	OPTØNING	20%	180 W
SIMRE	60%	540 W	VARME	10%	90 W

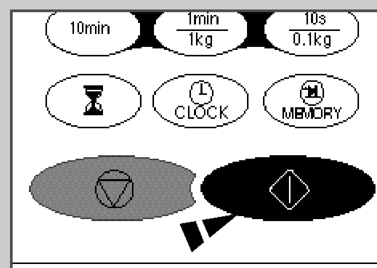
Tilberedningstider som opgives i opskrifter og dette hæfte svarer til den angivne effektstyrke.

Hvis der vælges...	Skal tilberedningstiden...
Højere effektstyrke	Nedsættes
Lavere effektstyrke	Forøges.

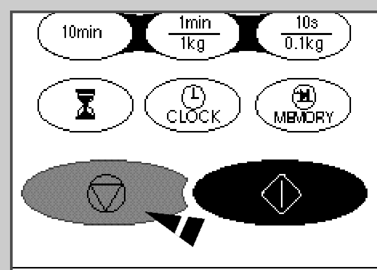
Stop af Tilberedningen

Tilberedningen kan stoppes når som helst, for at:

- ***Kontrollere maden***
- ***Vende maden eller røre***
- ***Lade maden hvile.***



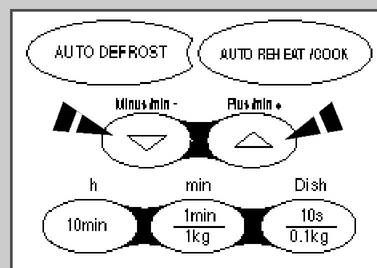
For at stoppe tilberedningen.....	
Midlertidigt	Åbn lågen Resultat: Ovnen stopper For at starte igen, luk lågen og tryk på START tasten.
Helt	Tryk på STOP tasten. Resultat: Ovnen stopper. Hvis indstillingerne ønskes slettet, trykkes der igen på STOP tasten.



Justering af Tilberedningstiden

Som ved traditionel tilberedning kan der være behov for at justere tilberedningstiden under selve tilberedningen.

- ***De kan: Kontrollere hvordan tilberedningen forløber ved blot at åbne lågen.***
- ***Øge eller sænke den resterende tilberedningstid.***



For at...	Tryk da...
Øge tiden	MORE (▲) en gang for hvert minut tiden ønskes øget.
Sænke tiden	LESS (▼) en gang for hvert minut tiden ønskes reduceret.

Direkte Tilberedning



Via denne funktion indstiller ovnen automatisk tilberedningstiden. Der skal ikke trykkes START.

Portionsstørrelsen sættes automatisk til 1, men kan ændres ved tryk på tasten for direkte kogning.

1 Åbn lågen ved at trykke på knappen nederst til højre på panelet.

2 Placer maden midt på glaspladen.

3 Luk lågen.

4 Vælg den ønskede fødevaretype og portionsstørrelse ved at trykke på den tilhørende tast en eller flere gange.

DRINKS	QUICHE	RICE/PASTA
GRATIN	BURGER/FISH FINGER (kun CE101KC/CE103KBC)	BAKED POTATOES

Eksempel: Tryk på DRINKS tasten tre gange for at opvarme 3 kopper kaffe.

Resultat: Ovnen starter efter ca. 2sek. Når den er færdig:
- Bipper ovnen fire gange
- Uret vises igen.

Direkte Tilberedning (fortsat)

DK

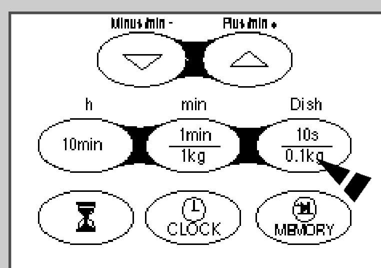
Her følger nogle få tips og anbefalinger som bør følges ved anvendelse af direkte tilberedning.

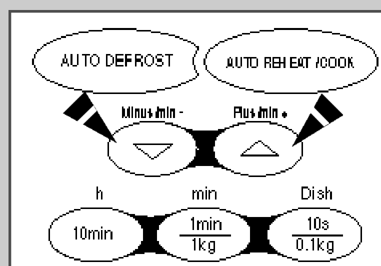
Skema for direkte tilberedning

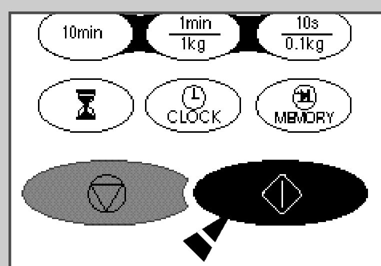
Opskrift	Portion	Hviletid	Forberedelse
Drikkevarer			
Kaffe,te,mælk, vand	150 ml 300 ml 450 ml 600 ml	-	Tag kaffe, te, mælk eller vand ud af køleskabet og hæld det over i en varmebestandig beholder.
Quiche	600 - 700 g 750 - 850 g 900 - 1000 g 1100 - 1200 g	-	Kom dejen og tilbehøret i en glas bagekskål. Anbring beholderen på bagepladen ovenpå glaspladen.
Ris/Pasta			
Ris	250 g	5 - 10 min.	Læg risen i en stor glasskål. Tilsæt 500ml koldt vand og rør godt. Koges uden afdækning. Rør før hvile og afdæk. Rør før servering
	500 g	5 - 10 min.	Læg risen i en stor glasskål. Tilsæt 1000ml koldt vand og rør. Koges uden afdækning. Rør før hvile og afdæk. Rør før servering.
Pasta	250 g	5 min.	Læg pastaen i en stor skål. Tilsæt 1000ml kogende vand og rør godt. Koges udækket. Rør direkte efter kogning og dæk under hvile.
Pasta	500 g	5 min.	Læg pastaen i en stor skål. Tilsæt 1750ml kogende vand og rør godt. Koges udækket. Rør før hvile og afdæk.
Gratin (CE101KC/CE103KBC)	500 g 750 g	-	Forvarm grillen i 3 minutter. Placer beholderen med gratin på det høje stativ for at få den bedste bruning. Dette program er velegnet til alle typer kogte retter hvor der ønskes ost på og en brun overflade.
Burgere/Fiskepinde (CE101KC/CE103KBC)	110 - 225 g 225 - 450 g	-	Placer de frosne burgere eller fiskepinde på alufolie på det høje stativ. Vend dem når ovnen bipper.
Bagekartofler (CE101KC/CE103KBC)	2 x 175 - 225 g 4 x 175 - 225 g 6 x 175 - 225 g	-	Brug kartofler med ca. samme størrelse. Vask kartoflerne og perforer skrællen med en gaffel. Placer 2 kartofler overfor hinanden på det høje stativ eller 4-6 i en cirkel, for et bedre resultat. Kartoflerne vendes når ovnen bipper.

Automatisk Tilberedning









Funktionen for automatisk tilberedning har ti forprogrammerede tilberedningstider. Alt er automatisk og kræver ingen indstilling af tid eller effektstyrke.

Portionsstørrelsen kan ændres ved at trykke på DISH tasten.

 Brug kun mikrobølgesikkert udstyr.

1	Åbn lågen ved at trykke på knappen nederst til højre på panelet.
2	Placer maden midt på glaspladen.
3	Luk lågen.
4	Vælg fødevaretype ved at trykke på tasten AUTO COOK en eller fleregange. Se skemaet på næste side for beskrivelse af de forskelligeforprogrammerede indstillinger.
5	Vælg portionsstørrelse ved at trykke på DISH tasten en eller flere gange.
6	Hæv eller sænk om nødvendigt tiden ved at trykke på MORE(▲) eller LESS(▼) tasten.
7	Tryk START. <u>Resultat:</u> Ovnen vil køre automatisk ifølge det valgte program.

 Det første nummer i koden svarer til fødevaretypen og det andet til portionsstørrelsen.

<u>Eksempel:</u> For at koge 400-450g dåsemad (kode 2-2) tryk:

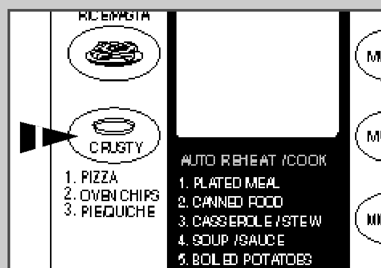
- ◆ AUTO COOK
- ◆ Dish to gange

Automatisk Tilberedning (fortsat)

Vejledning for automatisk tilberedning

Code	Opskrift	Portion	Hviletid	Forberedelse
1 - 1 - 2	Tallerkenret	300 - 400 g 450 - 550 g	2 min.	Tag retten ud af køleskabet og afdæk med film. Dette program er for retter med kødstykker i sovs og kogte grøntsager som tilbehør til kartoffelmos eller undler.
2 - 1 - 2	Dåsemad	200 - 250 g 400 - 450 g	1 - 2 min.	Tag maden ud af dåsen og placer den på en dyb tallerken eller en skål med låg. Dette program er for dåsemad såsom pasta i tomatsauce, ravioli, bønner og grøntsager.
3 - 1 - 2	Gryderet	400 - 500 g 700 - 800 g	2 min.	Placer maden i en dyb tallerken eller en skål med låg. Rør før hvile.
4 - 1 - 2	Suppe/sauce	200 - 250 g 400 - 500 g	1 - 2 min.	Hæld suppen op i en dyb tallerken eller en skål. Afdæk med et låg under opvarmning og rør før hvile.
5 - 1 - 2 - 3	Kogte kartofler	400 - 500 g 550 - 650 g 700 - 800 g	3 min. 4 min. 5 min.	Vælg kartofler med samme størrelse. Vask og skræl dem, placer dem i en glasskål og tilsæt 150-200 ml vand. Afdæk med låg under kogning og hvile.
6 - 1 - 2 - 3	Friske grøntsager	200 - 250 g 400 - 500 g 600 - 700 g	2 min.	Placer grøntsagerne i en glasskål og tilsæt 45-60 ml vand. Afdæk med låg under kogning. Rør før hvile og afdæk med låg. Dette program er særligt velegnet til fastere grøntsager såsom broccoli, blomkål, gulerødder o.l.
7 - 1 - 2 - 3	Fisk	200 g 400 g 600 g	2 min.	Arranger fisken på en glasplade og afdæk med film. Dette program for ferske fisk er for hele fisk fisk eller filletter af ørred, rødspætte, laks og torsk.
8 - 1 - 2 - 3	Oksesteg	1000 g 1500 g 2000 g	5 - 10 min.	Stegen pensles med olie og placeres på stegestativet. Stegen vendes når ovnen bipper.
9 - 1 - 2 - 3	Flæskesteg	1000 g 1500 g 2000 g	5 - 10 min.	Stegen pensles med olie og placeres på stegestativet. Stegen vendes når ovnen bipper.
10 - 1 - 2 - 3	Kylling	700 g 1000 g 1500 g	5 - 10 min.	Kyllingen pensles med olie og placeres på stegestativet. Kødet vendes når ovnen ovnen bipper.

Brug af Skorpeplade (Kun CE102KTC/CE104CFC)



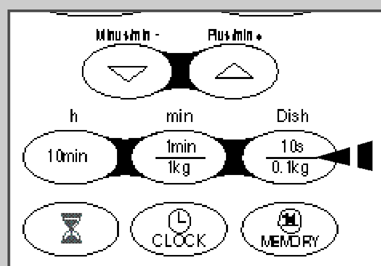
Ved tilberedning af fødevarer såsom pizza eller tærter, på grill eller i mikroovn, vil dejen blive blød og svampet. Dette kan undgåes ved at bruge en skorpeplade, idet der her hurtigt opnåes en høj temperatur og skorpen bliver sprød og brun.

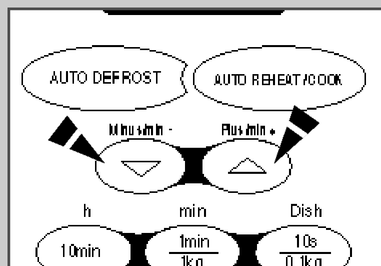
Skorpepladen kan også bruges til bacon, æg, pølser o.l.

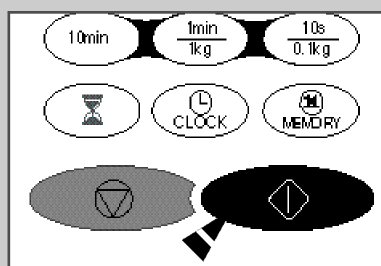
➢ Før skorpepladen bruges, forvarmes denne ved at vælge kombinationsfunktion i 3 - 5 minutter:

- Kombination af konvektion (250gr.C) og mikrobølger eller
- kombination af grill og mikrobølger

Se hhv. side 26 og 27.







1 Forvarm skorpepladen som beskrevet.

☞ Brug altid ovnhandsker da pladen bliver meget varm.

2 Pladen pensles med olie hvis der tilberedes fødevarer såsom bacon og æg, således at maden brunes pænt.

3 Placer maden på skorpepladen.

☞ Anbring aldrig grej som ikke er varmebestandigt på skorpepladen.

4 Placer skorpepladen på det lave stativ i ovnen.

☞ Brug aldrig skorpeplade uden at glaspladen er på plads i ovnen.

5 Vælg det tilhørende skorpe-opvarmningsprogram, ved at trykke på tasten CRUSTY REHEAT en eller flere gange. Se nedenstående skema.

6 Vælg portionsstørrelse ved at trykke en eller flere gange på DISH tasten.

7 Hæv eller sænk tiden ved at trykke på MORE (▲) eller (▼) LESS tasten.

8 Tryk på START.
Resultat: Maden opvarmes ifølge det valgte program.

Kode	Fødevare	Portion	Forvarmningstid	Hviletid	Bemærkninger
C1 - 1 - 2	Pizza (frossen)	300 - 350 g 375 - 450 g	3 min.	-	Forvarm skorpepladen via grill + mikrobølge kombifunktionen. Placer pizzaen på skorpepladen på glaspladen.
C2 - 1 - 2	Pommes frites (frosne til ovn))	250 g 500 g	4 min.	-	Forvarm skorpepladen via konvektion + mikrobølge kombifunktionen. Placer pommes fritterne på skorpepladen på det det lave stativ.
C3 - 1 - 2	Tærte (kølet)	160 - 210 g 340 - 550 g	3 min.	2 min.	Forvarm skorpepladen via grill + mikrobølge kombifunktionen. Placer tærten på skorpepladen på glaspladen.

Brug af Skorpeplade (fortsat)

DK

Rengøring af skorpeplade.

Den bedste måde at rengøre skorpepladen på er at vaske den med varmt vand og opvaskemiddel og afskylle med rent vand. Brug ikke skurebørste eller svamp, da dette vil ødelægge belægningen.

➢ Da skorpepladen er teflonbelagt kan denne beskadiges ved forkert behandling.

- Skær aldrig maden ud på pladen.
- Vend maden med en plastik-eller træpalet.

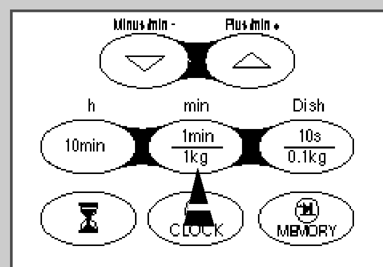
Automatisk Optøning

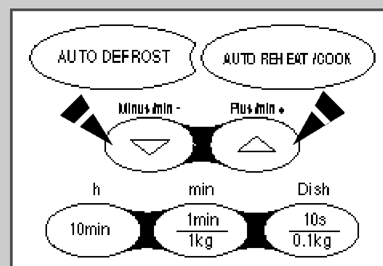
Denne funktion gør det muligt at optø kød, fisk og fjerkræ. Via denne funktion indstiller ovnen automatisk optøningstiden og effektstyrken. De behøver kun vælge program og vægt.

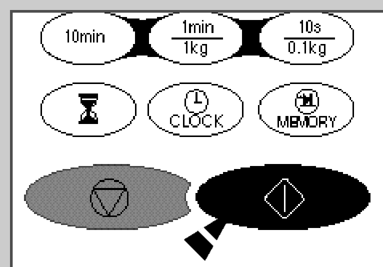
☛ Brug kun grej som er mikrobølgesikkert.

1	Åbn lågen ved at trykke på knappen nederst til højre på panelet. Placer den frosne mad midt på glaspladen og luk lågen.
2	Tryk AUTO DEFROST tasten Resultat: Følgende indikeringer vises: (Auto optøning) (Kodenummer) 0.0 (Vægt)
3	Tryk på tasten AUTO DEFROST en eller flere gange for at vælge fødevaretypen. Se skema på næste side for yderligere detaljer.
4	Indtast vægten ved at trykke på 1kg og 0,1kg tasten
5	Hæv eller sænk optøningstiden ved at trykke på MORE (▲) eller LESS (▼) tasten.
6	Tryk START. Resultat: ◆ Optøning starter. ◆ Halvvejs gennem optøningen bipper ovnen for at minde Dem om at vende maden.
7	Tryk START igen for at færdiggøre optøningen.









➢ De kan også optø manuelt. For at gøre dette vælges funktionen mikrobølge/opvarmning med en effektstyrke på 20%. Se afsnittet vedrørende tilberedning/opvarmning på side 12, for yderligere detaljer.

Automatisk Optøning (fortsat)

Nedenstående skema viser de forskellige optøningsprogrammer, vægt, hviletider og tilhørende bemærkninger.

Kode	Opskrift	Vægt	Hviletid	Forberedelse
1	Kød	0,2 - 2,0 kg	20 - 30 min.	Afdæk kanterne med alufolie. Vend kødet når ovnen bipper. Dette program er velegnet til optøning af oksekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.
2	Fjerkræ	0,2 - 2,0 kg	20 - 30 min.	Afdæk ben og vinger med a alufolie. Vend når ovnen bipper. Der kan optøes hele kyllinger eller stykker.
3	Fisk	0,2 - 2,0 kg	20 - 30 min.	Dæk halen med alufolie. Vend fisken når ovnen bipper. Dette program er velegnet til optøning af ørred, rødspætte, lads og torsk, hele eller filet.
4	Frugt	0,2 - 0,5 kg	5 - 10 min.	Fordel frugten i en glasskål. Afdæk under optøning og hvile. Rør omhyggeligt før hviletid. Dette program er velegnet til optøning af bløde frugter, såsom hindbær, jordbær og solbær, men kan bruges til optøning af æblestykker og kirsebær.
5	Brød	120 - 750 g	5 - 10 min.	Placer brødet på køkkenrulle på glaspladen.

DK

Indstilling af Hviletid

HOLD timeren kan bruges til at indstille en hviletid automatisk (uden mikrobølgekogning). De behøver ikke holde øje med uret, ovnen bipper fire gange når tiden er udløbet.



1	Tryk på tasten HOLD TIMER.
2	Vælg den ønskede hviletid ved at trykke på 10min, 1min og 10s tasten.
3	Tryk START. <u>Resultat</u>: Ovnen bipper når hviletiden er ovre.

Flertrins Tilberedning

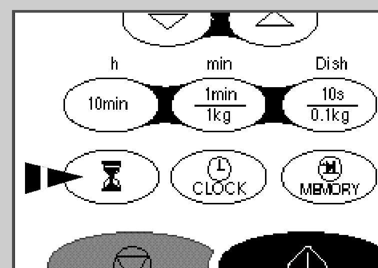
Deres mikroovn kan programmeres til at tilberede fødevarer i op til fire trin.

<u>Eksempel</u>: De ønsker at optø og koge noget mad, uden at skulle stille på ovnen mellem hver funktion. De kan således optø og tilberede en 1,8 kg kylling i fire trin:

- ***Optøning***
- ***Hviletid 1 minut***
- ***Grillstegning i 15 minutter***
- ***Kombineret konvektion og mikrobølge-stegning ved 200°C i 30 minutter.***



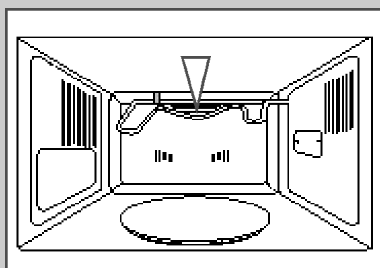
➢ De 2 første trin skal være optøning og hviletid. Kombinationen konvektion/grill kan kun bruges en gang hver i de efterfølgende trin, dog kan mikrobølger bruges ved to forskellige effektstyrker. Konvektionsbakken bør bruges, når der kræves grill, konvektion og kombineret kogning.

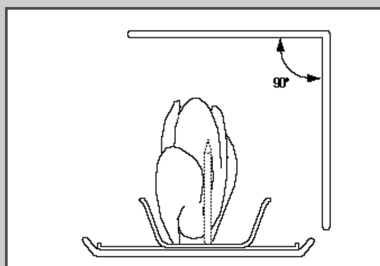




1	Tryk på tasten AUTO DEFROST og indstil vægten ved at trykke på 1 og 0,1 kg tasten.
2	Tryk på tasten HOLD TIMER og indstil hviletiden ved at trykke på 1 min tasten.
3	Tryk på GRILL tasten og indstil tiden ved at trykke på tasterne 10min og 1min det ønskede antal gange.
4	Indstil konvektionstemperaturen ved at trykke på MW+OVEN tasten det tilhørende antal gange.
5	Indstil den kombinerede stegetid ved at trykke på 10min og 1min tasten det ønskede antal gange.
6	Tryk START. <u>Resultat</u>: Tilberedningen starter og når den er færdig: ◆ Bipper ovnen fire gange ◆ Den aktuelle tid vises igen.

Placering af Varmelegeme





Varmelegemet bruges ved tilberedning af mad ved konvektion, grillstegning eller spidstegning. Det kan placeres i to positioner:

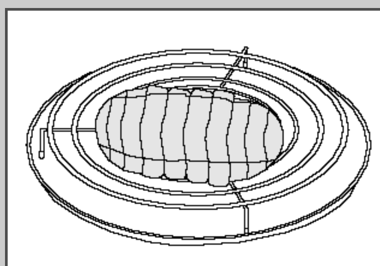
- ***Vandret for konvektion og grill***
- ***Lodret for spidstegning (CE103KBC/CE104CFC)***



Varmelegemet må kun flyttes når dette er koldt og må ikke udsættes for hård behandling når det placeres lodret.

For at sætte varmelegemet i.....	Gøres følgende.....
Lodret position (kun til spidstegning:CE103KBC/ CE104CFC)	◆ Træk varmelegemet ned ◆ Skub det bagud i ovnen til det er plant med bagvæggen.
Vandret position (konvektion og grill)	◆ Træk varmelegemet fremad ◆ Skub det opad til det er plant mod toppladen.

Valg af Tilbehør



Traditionelt konvektionskogning kræver ikke specielt grej, dog bør der kun bruges grej som normalt ville være brugt i en almindelig ovn.

Mikrobølgesikkert grej er normalt ikke anvendeligt til konvektions-kogning, brug ikke plastikbeholdere, tallerkner, papkrus, viskestykker o.l.

Hvis De ønsker at vælge kombineret kogning (mikrobølge og grill eller konvektion), må der kun bruges mikrobølgesikkert grej. Metalgrej kan beskadige ovnen.



For yderligere beskrivelser af egnet kogegrej, se skema på side 30.

Forvarmning af Ovnen

Ved konvektionstilberedning tilrådes det at forvarme ovnen til den ønskede temperatur, før maden placeres i ovnen.

Den maksimale forvarmningstid er 60 minutter. Når ovnen når den ønskede temperatur, fastholdes denne i ca. 10 minutter, hvorefter ovnen afbrydes automatisk.



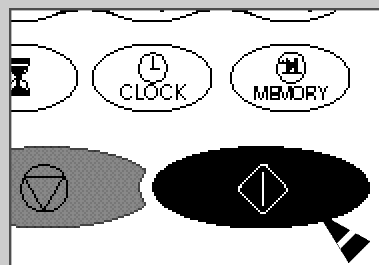
1 Kontroller at varmelegemet er placeret rigtigt, se side 22 for placering af varmelegeme.

2 Åbn lågen og placer konvektionsbakken.

3 Tryk på tasten OVEN/°C.
Resultat: Følgende indikeringer vises:
- (Konvektionsmode)
- (Et-trins tilberedning)
- 250°C (Temperatur)

4 Tryk en eller flere gange på OVEN/°C tasten for at indstille temperaturen.

5 Tryk på START tasten
Resultat: Ovnen opvarmes til den ønskede temperatur.



Konvektionstilberedning

Konvektionsmetoden gør det muligt at tilberede fødevarer på samme måde som i en traditionel ovn. Mikrobølger bruges ikke. Temperaturen kan indstilles i området fra 40 til 250 gr.C i otte forvalgte indstillinger. Den maksimale tid er 60 minutter.



- Hvis ovnen ønskes forvarmet, se ovenfor.
- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af grej, da dette vil være meget varmt.
- Der kan opnås bedre bruning og tilberedning ved at bruge det lave stativ.



1 Kontroller at varmelegemet er placeret vandret og at konvektionsbakken er på plads.

2 Åbn lågen og placer grejet på konvektionsbakken.

3 Tryk på tasten OVEN°C.
Resultat: Følgende indikeringer vises:
- (Konvektionsmode)
- (Et-trins tilberedning)
- 250°C (Temperatur)

4 Tryk en eller flere gange på OVEN/°C tasten for at indstille temperaturen.

5 Indstil tiden ved at trykke på 10min og 1min tasterne.

6 Tryk på START tasten.
Resultat: Tilberedningen starter og når den er færdig bipper ovnen fire gange og uret vises igen.

Temperature Settings

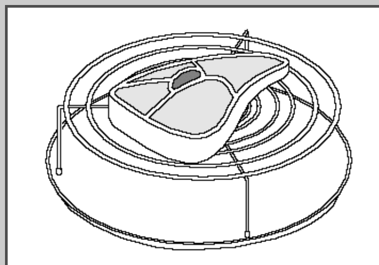
250° C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

DK

Grillstegning

Grillen gør det muligt at opvarme og brune maden hurtigt uden at bruge mikrobølger.

- ***Brug altid ovnhandsker ved berøring af grej, da dette vil være meget varmt.***
- ***Der kan opnås en bedre stegning og bruning ved at bruge det høje stativ.***



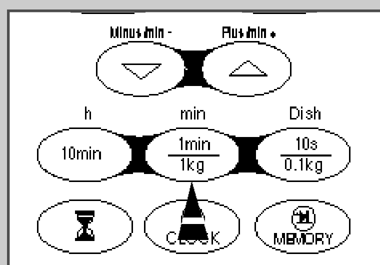
1 Kontroller at varmelegemet er placeret vandret og at det tilhørende stativ er placeret rigtigt.

2 Åbn lågen og placer grejet på stativet.



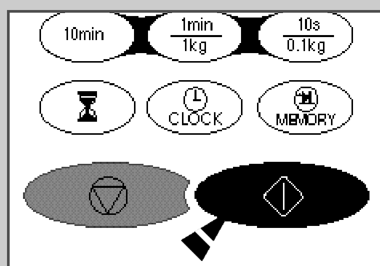
3 Tryk på GRILL tasten.

Resultat: Følgende indikeringer vises:
(grill-mode)
(Et-trins tilberedning)



4 Indstil grilltiden ved at trykke på 10min, 1min og 10s tasterne.

Den maksimale grilltid er 60 minutter.



5 Tryk på START tasten

Result: Grillningen starter og når den er færdig bipper ovnen fire gange og uret vises igen.

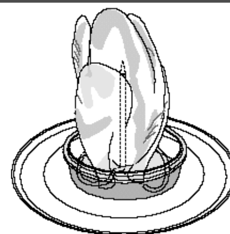
Spidstegning (kun for CE103KBC/CE104CFC)

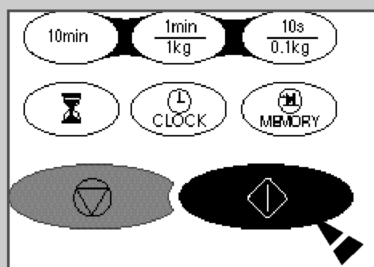
DK

Stegespiddet er velegnet til grillstegning, da kødet ikke behøver at vendes. Det kan bruges ved kombineret mikrobølge og grillstegning.



- Kontroller at vægten er ens fordelt på spiddet og at dette roterer frit.
- Brug altid ovnhandsker da grejet vil være meget varmt.





1 Kontroller at varmelegemet er placeret lodret, se side 22 for yderligere detaljer.

2 Stik stegespiddet ind gennem centrum af kødet.

Eksempel: Stik spiddet ind mellem ryg og brystben på en kylling.

3 Placer spiddet på stativet og anbring dette på glasskålen, som igen anbringes på konvektionsbakken.

4 For en bedre bruning pensles kødet med olie.

5 Placer den ovnsikre konvektionsbakke på glaspladen i ovnen.

6 Vælg kombineret mikrobølge og grill, effektstyrke og tid

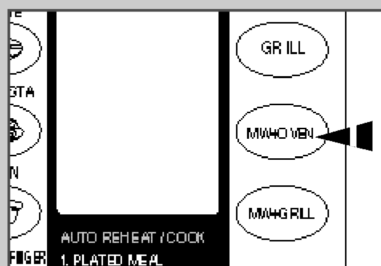
For...	Se side...
Kombineret mikrobølge og grill	27

7 Tryk på START tasten.

Resultat: Stegningen starter og når den er færdig bipper ovnen fire gange og uret vises igen.

8 Når maden er helt færdigstegt fjernes spiddet forsigtigt, husk handsker da spiddet er varmt.

Kombineret Mikrobølge og Konvektion



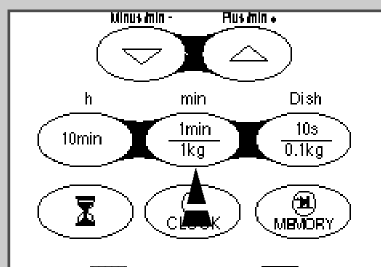
Kombinationstilberedning bruger både mikrobølgeenergi og konvektionsvarme. Der kræves ingen forvarmning da mikrobølgeenergien er tilstede omgående.

Mange fødevarer kan tilberedes ved kombinationstilberedning, især:

- ***Stege og fjerkræ***
- ***Tærter og kager***
- ***Æg og osteretter***

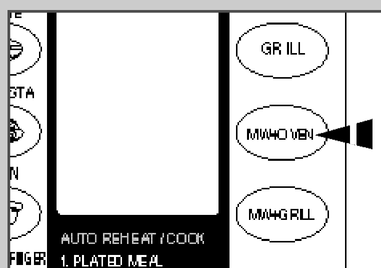


- Brug altid mikrobølgesikkert og ovnfast kogegrej. Glas og keramiske fade er ideelle idet de tillader mikrobølgerne at passere frit igennem.
- Brug altid ovnhandsker da kogegrejet vil være meget varmt.
- Der kan opnås bedre bruning og tilberedning ved at bruge det lave stativ.



1 Åbn lågen ved at trykke på åbne knappen nederst til højre på panelet. Placer maden på konvektionsbakken og anbring denne midt på glaspladen og luk lågen.

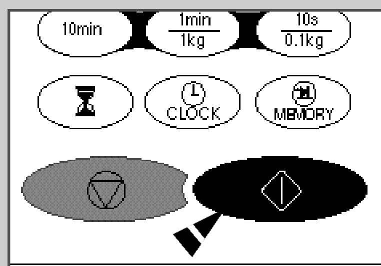
 Varmelegemet skal være i vandret position.



2 Tryk på tasten MW + OVEN

Resultat: Følgende indikeringer vises:

	(mikrobølge)
	(konvektionsmode)
	(et-trins tilberedning)
250°C	(temperatur)



3 Indstil tiden ved at trykke på tasterne 10 min, 1 min og 10 s.

 Den maksimale tilberedningstid er 99 min 90 sek.

4 Tryk en eller flere gange på MW+OVEN tasten for at vælge den ønskede temperatur.

5 Tryk på START tasten.

Resultat:
- Kombinationstilberedningen starter.
- Ovnen opvarmes til den ønskede temperatur, hvorefter mikrobølgerne overtager kogningen til tiden udløber.
- Når tiden udløber bipper ovnen fire gange.
- Den aktuelle tid vises igen.

Kombineret Mikrobølge og Grill

DK

Mikrobølgetilberedning og grill kan også kombineres, for at koge hurtigt og brune samtidigt.

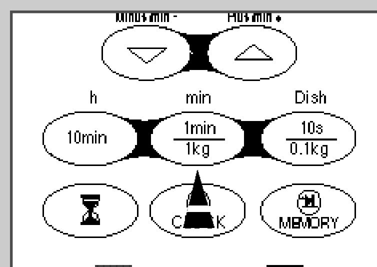


- Brug altid mikrobølgesikkert og ovnfast kogegrej. Glas og keramiske fade er ideelle idet de tillader mikrobølgerne at passere frit igennem.
- Brug altid ovnhandsker da kogegrejet vil være meget varmt.
- Der kan opnås bedre tilberedning og grillning ved at bruge det høje stativ.



1 Åbn lågen ved at trykke på åbne knappen nederst til højre på panelet. Placer maden på det mest velegnede stativ. Placer stativet på konvektionsbakken og luk lågen.

2 Tryk på tasten MW+GRILL tasten



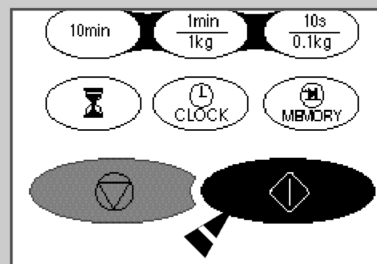
Resultat: Følgende indikeringer vises:

 (mikrobølge)

 (grillmode)

 (et-trins tilberedning)

3 Indstil tiden via tasterne 10 min, 1 min og 10 s.



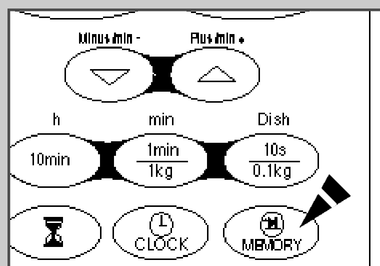
☞ Den maksimale tilberedningstid er 99 min 90 sek.

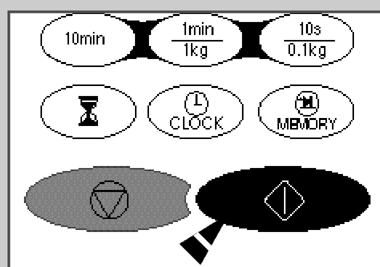
☞ Grillens temperatur kan ikke indstilles.

4 Tryk på START tasten.

Resultat:
- Kombinationstilberedningen starter.
- Når tiden udløber bipper ovnen fire gange.
- Den aktuelle tid vises igen.

Programmeret Tilberedning





Hvis man ofte tilbereder eller opvarmer de samme retter, kan disse retters tilberedningstid og effektstyrke indkodes i ovnens hukommelse, således at man ikke behøver at indstille dem hver gang.
Der kan indkodes to forskellige indstillinger.

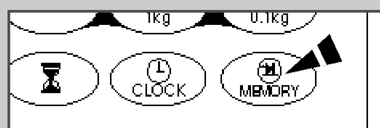
Gemme indstillingerne

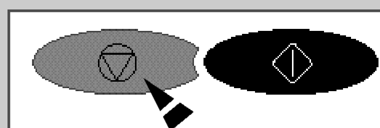
1	**For at programmere den.....**	**Tryk så på MEMORY....**
	Første indstilling	en gang
	Anden indstilling	to gange
2	Indstil tilberedningsprogrammet på sædvanlig vis (se side 12)	
3	Tryk START.	
	Resultat: MADEN Tilberedes sorn ønsket..	

Bruge indstillingerne

1	Placer maden i ovnen.	
2	**For at vælge den.....**	**Tryk så på MEMORY....**
	Første indstilling	en gang
	Anden indstilling	to gange
3	Tryk START.	
	Resultat: Maden tilberedes som ønsket.	

Demonstrationsfunktion





De kan se eller lære hvordan ovnen bruges, uden at opvarme denne, ved at bruge demonstrationsfunktionen. For at betjene ovnen skal denne funktion forlades. Funktionen vælges og forlades på samme måde.

1	Tryk samtidigt på STOP/CANCEL og MEMORY tasterne.
2	For at forlade funktionen trykkes der igen på de samme taster.

Børnesikring af Ovnen

Mikrobølgeovnen er forsynet med en speciel børnesikring, som gør det muligt at "låse" ovnen og således forhindre at børn eller andre ikke kan betjene denne.

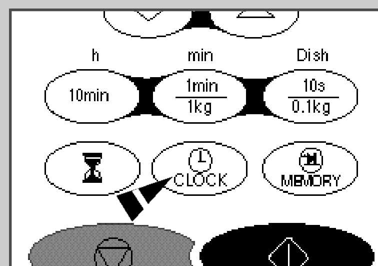
Ovnen kan låses når som helst.

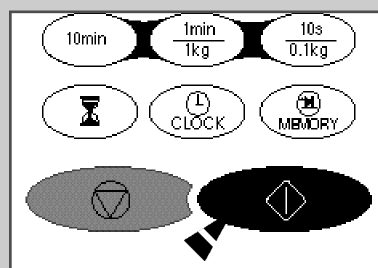
1 Tryk samtidigt på CLOCK( ) og START tasterne.

Resultat: ◆ Ovnen er nu låst.
◆ Bogstavet "L" vises.

2 For at låse ovnen op igen, trykkes( ) der igen på de samme to taster.

Resultat: ◆ Bogstavet "L" vises ikke længere.
◆ Ovnen kan bruges normalt.





Afbryde Bipperen

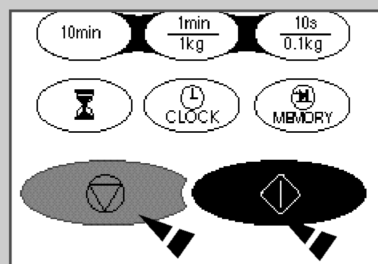
Bipperen kan afbrydes når dette ønskes.

1 Tryk samtidigt på START og STOP tasterne.

Resultat: Ovnen bipper ikke for at indikere stop.

2 For at tænde bipperen igen, trykkes der igen på de samme to taster.

Resultat: Ovnen fungerer normalt igen.



DK

Kogegrej

For at tilberede mad i mikroovnen, skal mikrobølgerne være i stand til at trænge igennem maden, uden at blive reflekteret eller absorberet at kogegrejet.

Derfor skal kogegrejet vælges omhyggeligt. Hvis dette er mærket mikrobølgesikkert er der ingen grund til bekymring

Det følgende skema viser de forskellige typer kogegrej og angiver hvorvidt disse bør bruges i en mikroovn.
X = Visse forholdsregler eller må ikke anvendes V = Mikrobølgesikkert

Kogegrej	Mikrobølge Sikkert	Bemærkninger
Alu-folie	✔ ✘	Kan bruges i små mængder til beskyttelse af områder mod overkogning. Der kan opstå gnister hvis folien er for tæt på væggen eller der er brugt for meget folie.
Bageplade	✔	Må ikke forvarmes over 8 minutter.
Porcelæn og lertøj	✔	Porcelæn, lertøj, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt anvendelige, medmindre disse er dekoreret med metalpynt.
Engangs polyester tallerkner	✔	Visse frostvarer er pakket i sådanne
Fast-food emballage		
• Polystyrenkopper og lignende	✔	Kan bruges til opvarmning. Overophedning kan smelte polystyrenen.
• Papirsposer og aviser	✘	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalemballage	✘	Kan medføre gnistdannelse.
Glas		
• Ildfast glas	✔	Kan bruges medmindre dette er dekoreret med metalpynt.
• Finere glas	✔	Kan bruges til opvarmning af mad eller drikkevarer. Sart glas kan sprænges ved pludselig opvarmning.
• Glaskrukker	✔	Låget skal fjernes. Kun for opvarmning.
Metal		
• Tallerkener	✘	Kan medføre gnistdannelser eller ild.
• Poselukkere	✘	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og køkken-papir	✔	For korte kogetider og opvarmning og til at opsuge overskudsvæske
• Genbrugspapir	✘	Kan medføre gnistdannelser
Plastik		
• Beholdere	✔	Især varmebestandig thermoplast. Visse typer plastik kan krølle eller misfarves ved høje temperaturer. Brug ikke melamin plastik.
• Film	✔	Kan bruges til at holde på fugt. Bør ikke berøre maden. Pas på når filmen fjernes, der kan frigives damp.
• Fryseposer	✔ ✘	Kun koge eller stegeposer. må ikke være lufttætte, perforer.
Voks og fedtpapir	✔	Kan bruges til at holde på fugt og forhindre stænk

Rengøring af Mikroovnen

DK

Følgende dele bør rengøres regelmæssigt for at forhindre at der dannes ophobninger af fedt og fødevarer.

- ***Indvendige og udvendige flader***
- ***Låge og lågepakning***
- ***Glasplade og rulleleje***



Sørg for at lågepakningen ALTID er ren og at lågen lukker tæt.

1	De udvendige flader rengøres med en blød klud og varmt sæbevand. Rens og aftør.
2	Fjern alle stænk og al smuds på indvendige flader og på rullelejet, med en sæbeklud, rens og aftør.
3	For at fjerne størknede fødevarepartikler eller lugt placeres en kop fortyndet citronsaft på glaspladen, ovnen opvarmes i ti minutter på max effekt.
4	Glaspladen kan puttes i opvaskemaskine eller vaskes i varmt sæbevand.

Anbefalinger

Pas på ikke at spilde vand i ventilationsåbningerne.

Brug aldrig slibende midler eller kemiske opløsningsmidler til rengøring.

Vær især omhyggelig ved rengøring af lågepakninger, således at der ikke:

- efterlades partikler
- lågen ikke lukker tæt

Opbevaring og Reparation af Mikroovnen

Ved opbevaring eller service på ovnen er der nogle få punkter som skal bemærkes.

Ovnen må ikke bruges hvis låge eller pakninger er defekte:

- ***Brækket hængsel***
- ***Forvredet pakning***
- ***Vredet eller bukket kabinet***

Alle reparationer bør overlades til kvalificeret personale.



Fjern ALDRIG ovnens udvendige kapsling. Hvis ovnen ikke fungerer korrekt eller viser tegn på beskadigelser, eller hvis De er i tvivl om dette:

- Afbryd omgående strømmen til ovnen.
- Kontakt nærmeste servicecenter.

Opbevaring af ovnen

Hvis ovnen ønskes stillet væk i en periode bør der vælges et tørt og støvfrit sted.

Årsag: Støv og fugt kan medføre svære skader på de bevægelige dele i ovnen.

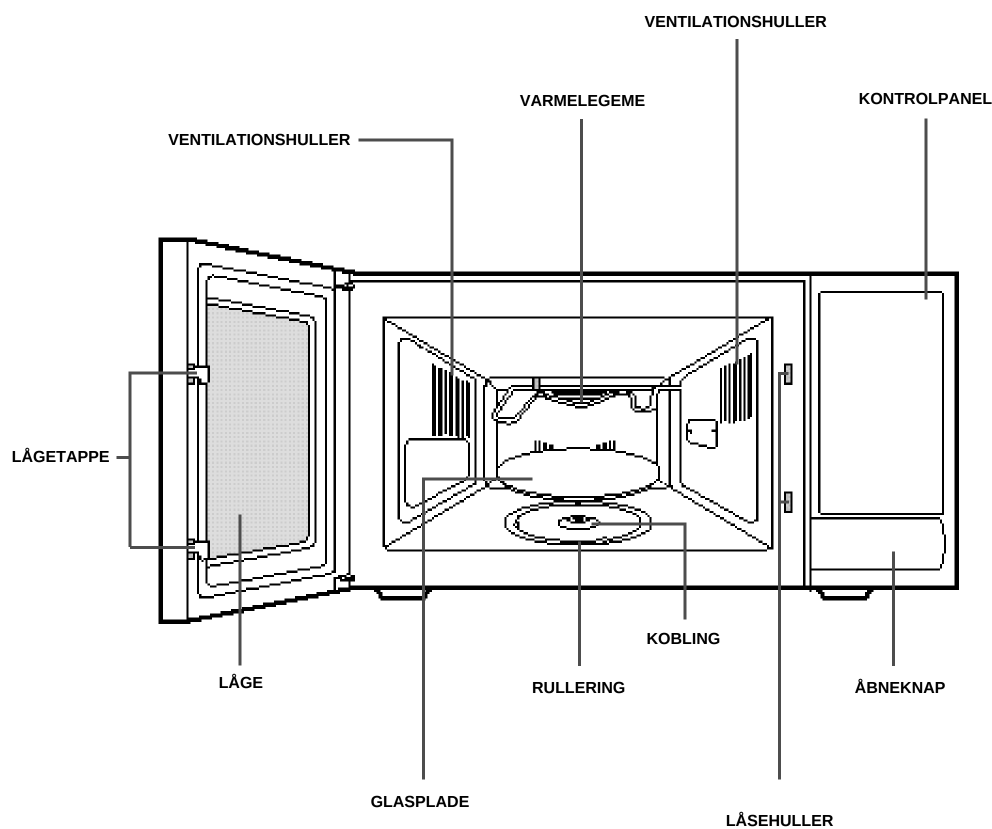
Tekniske Specifikationer

SAMSUNG bestræber sig på en løbende produktforbedring. For både design og specifikationer, samt betjeningsvejledning forbeholder vi os derfor ret til ændringer uden varsel.

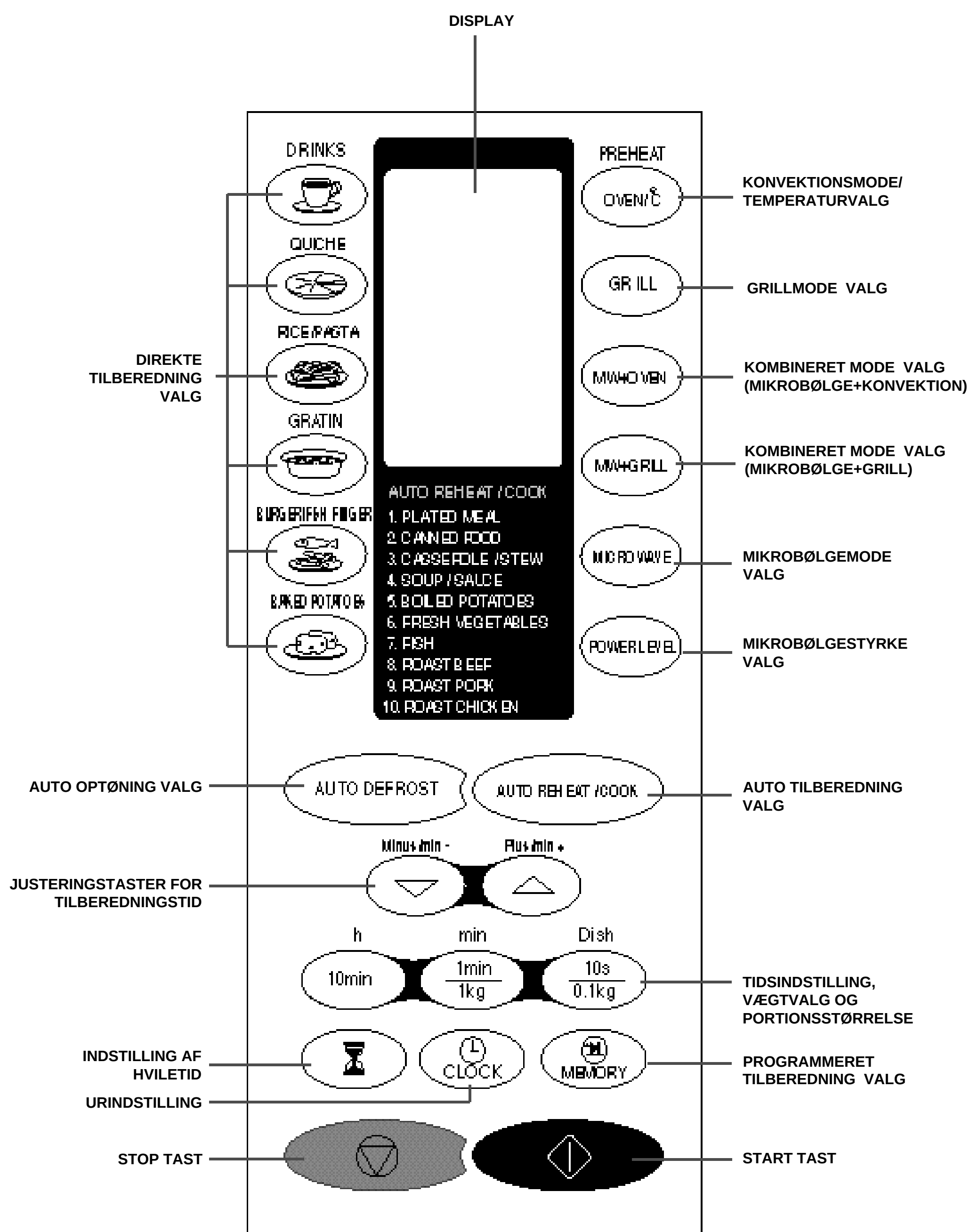
Forsyningsspænding	230 V ~ 50 Hz AC
Effektforbrug	
Max. effekt	1500 W
Mikrobølge	1500 W
Grill (varmelegeme)	1400 W
Konvektion (varmelegeme)	1450 W
Udgangseffekt	90 W/900 W - 10 trin
Driftsfrekvens	2, 450 MHz
Dimensioner (BxDxH)	
Udvendige mål	547 x 487 x 339 mm
Ovnkammer mål	358 x 365 x 229 mm
Vægt	
Levering	Ca. 29 kg
Netto	Ca. 25 kg

Oversigtsbillede af Ovnen

DK

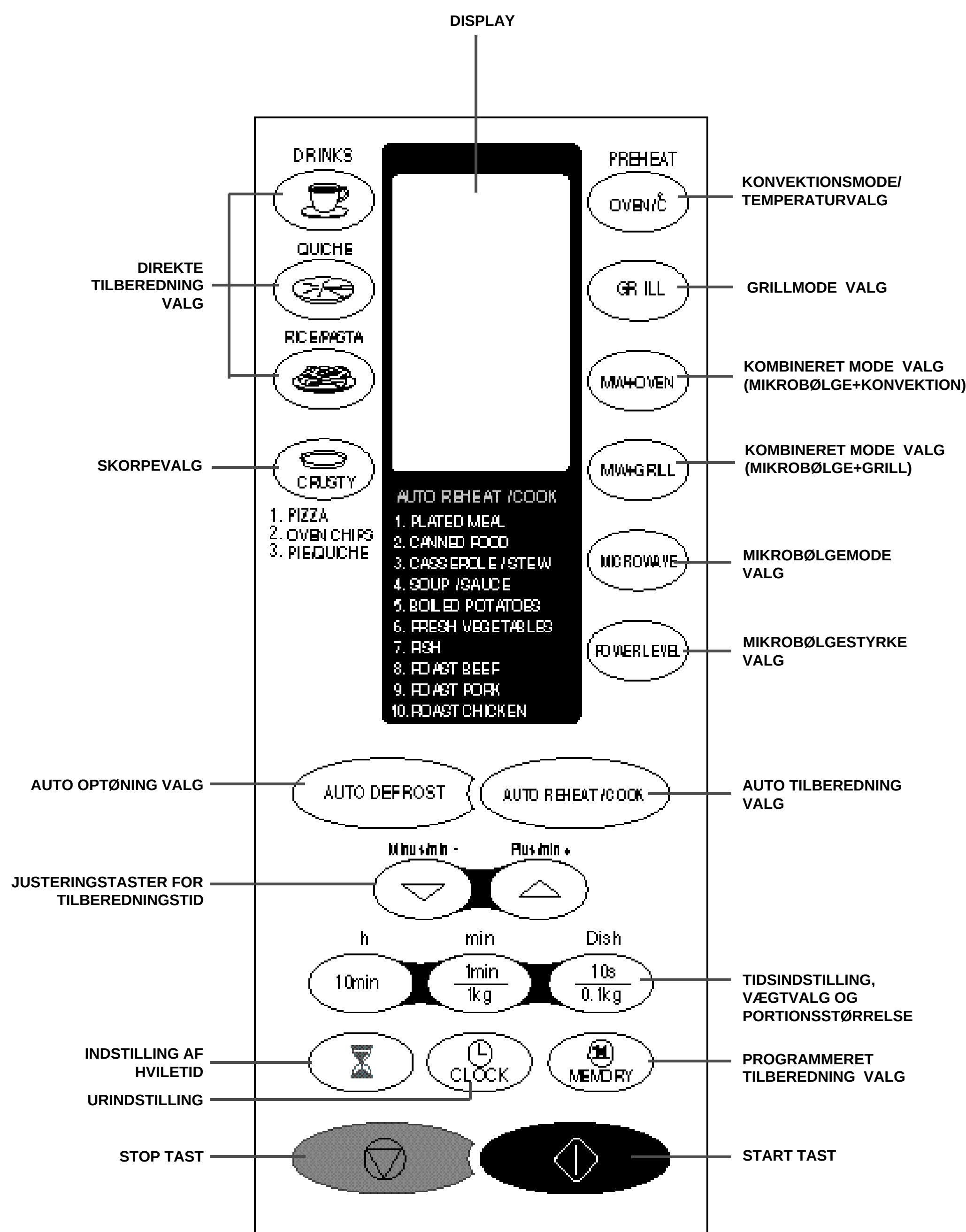


Kontrolpanel (CE101KC/CE103KBC)



Kontrolpanel (CE102KTC/CE104CFC)

DK




SAMSUNG
ELECTRONICS